

Churros mit Eierlikör-Dip

Zutaten

für die "Churros mit Eierlikör-Dip":

Für den Brandteig:

- 150 ml Wasser
- 50 ml Milch
- 2 EL Butter (ca. 30 g)
- 1 Prise Zucker
- 1 Prise Salz
- 120 g Weizenmehl (Type 405)
- 2 Eier (Gr. M)

Für den Eierlikör-Dip:

- 1 Pck. Vanillesaucenpulver (ohne Kochen, für 300 ml Flüssigkeit)
- 100 ml VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör
- 200 ml Milch

Außerdem:

- 1-2 l Fett zum Frittieren (je nach Größe des Topfes/der Fritteuse)
- 200 g Zucker
- 2 TL Zimt
- Küchenpapier

Zubereitung

Zimt und Zucker vermengen und auf einem Teller verteilen.

Für den Brandteig Wasser, Milch, Butter, Zucker und Salz in einem Topf aufkochen. Mehl hinzugeben und mit einem Holz-Kochlöffel zu einem zähen Teig-Kloß verrühren. So langeiterrühren und dabei immer wieder auf den Topfboden drücken, bis sich eine weiße Schicht am Topfboden bildet. Vom Herd nehmen, in eine Schüssel geben und ca. 3 Minuten abkühlen lassen.

Eier einzeln mit den Schneebesens des Handrührers auf höchster Stufe in den Teig einrühren, bis sich die Eier gut mit dem Teig verbunden haben.

Fett in einem breiten Topf oder einer Fritteuse auf ca. 170 Grad erhitzen. Teig in einen Spritzbeutel mit Sterntülle (ca. 9 mm) geben und 4-5 ca. 10 cm lange Churros in das heiße Fett spritzen. Dabei mit einem Messer die Teigstränge abschneiden. Von beiden Seiten ca. 2-3 Minuten goldbraun ausbacken. Auf einem Stück Küchenpapier abtropfen lassen und direkt in der Zimt-Zucker-Mischung wälzen. Nacheinander den übrigen Brandteig zu Churros ausbacken.

Für den Eierlikör-Dip Milch und VERPOORTEN ORIGINAL Eierlikör in eine Schüssel geben und zusammen mit dem Vanillesaucenpulver mit einem Schneebesen zu einem cremigen Dip aufschlagen. Zu den noch warmen Churros servieren.



[Link zum Rezept: Churros mit Eierlikör-Dip](#)

Churros mit Eierlikör-Dip

[Link zum Rezept: Churros mit Eierlikör-Dip](#)

Copyright © VERPOORTEN 2022 (5/2022)
VERPOORTEN GmbH & co. KG - Potsdamer Platz 1- 53119 Bonn
+49 228 9655-155 - info@verpoorten.de - eieiei.verpoorten.de